



Speisenkarte

# *TAN'S CAFE*



**HOTEL MOSKAU**



## STADTRESTAURANT

---

Werte Gäste!

Wir Gastronomen beteiligen uns am Gaststättenwettbewerb 1989.

Bitte schätzen Sie unsere gastronomischen Leistungen auf den ausliegenden Postkarten ein. Durch Ihre Zuschrift (Abgabe in den Briefkasten im Foyer) unterstützen Sie unsere Bemühungen, unsere Leistungen im Wettbewerb zu festigen.

Gleichzeitig werden Sie an der Auslosung zum Besuch einer gastronomischen Spitzenveranstaltung beteiligt.

Wir danken Ihnen!

Im Interesse unserer Gäste von 9.45 bis 14.30 Uhr Nichtraucherrestaurant!

**Zum zweiten Frühstück empfehlen wir Ihnen:**

**M**

Soljanka mit Sahne und Zitrone . . . . .	2,60
Kleine Frühstücksplatte . . . . .	4,55
3 Rühreier mit Schinken, Butter und Brot . . . . .	4,80
Zartes Würzfleisch auf Weißbrot mit Zitrone . . . . .	4,85

**Zum Mittag schnell und gut...**

(in der Zeit von 11 bis 14.30 Uhr)

**Von uns für Sie zusammengestellt:**

**Gedeck: 27,55 M**

Champignoncremesuppe

Rumpsteak mit einem Ragout aus Schinken, Champignons  
mit Letscho, mit grünen Pfefferkörnern garniert,  
dazu servieren wir Pommes frites sowie Bohnensalat

Vanilleeis auf Ananasring mit Nougatsoße  
und Schlagsahne

**Zur Einstimmung eine Vorspeise**

Putenfleischcocktail, garniert mit Ananas, dazu Toast . . . . .	6,90
Feines Würzfleisch mit Champignons überbacken, mit holländischer Soße und Reibekäse, dazu Toast . . . . .	7,30
Hausgemachter Pfeffersaftschinken auf Butters-toast mit einem pochierten Ei, dazu Kaviarmayonnaise und eine herzhafte Garnitur . . . . .	10,10

<b>Suppen wärmen den Magen vor</b>	<b>M</b>
Ungarische Gulaschsuppe mit Weißbrot . . . . .	1,75
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich . . . . .	2,60
Ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone . . . . .	2,60
Klare Ochsenschwanzsuppe, mit Wachtelei und einem Schuß Weinbrand serviert, Käsestange . . . . .	3,05
Champignoncremesuppe . . . . .	3,25
Schwalbennestersuppe mit Wachtelei und Blätterteighalbmond . . . .	4,15

#### **Eier- und Fischgerichte**

Bunter Rohkostteller mit Kräuterrührei und Zwiebelkartoffeln . . . . .	6,90
3 Rühr- oder Spiegeleier auf Salamiwürfeln, Röster und gemischter Salat . . . . .	7,55
Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (Preis nach Gewicht)	
100 g Forelle . . . . .	2,50
Beilage . . . . .	4,05
Gedünsteter Rotbarsch mit Senfsoße, dazu reichen wir Apfelrotkohl sowie Petersilienkartoffeln . . . . .	8,30

#### **Geflügelgerichte – herzhafte Leckerbissen**

Glaciertes Brathähnchen in Pilzrahmsoße, dazu servieren wir Buttererbsen und Schwenkkartoffeln . . . . .	11,15
Putenkeulenbraten garniert mit Speckkamm und grünem Pfeffer, als Beilage reichen wir Ananasrotkohl und Kartoffelbällchen . . . . .	13,40
2 Broilerkeulen in Trüffel-Sahnesoße mit Safranreis und Gurkensalat in Dillsahne . . . . .	17,60
Geflügelfrikassee im Reisrand mit frischen Zuchtchampignons . . . . .	18,15

#### **Unsere Hauptgerichte entnehmen Sie bitte der Tageskarte**

**Für den Appetit zwischendurch und für den Abend etwas Herzhaftes**  
(von 14.30 bis 22.15 Uhr)

Schweinekammsteak „Zigeuner Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat . . . . .	9,95
Schweinesteak mit feinem Ragout, Holländischer Soße und Käse überbacken, dazu reichen wir Pommes frites und einen gemischten Salat . . . . .	11,60
Gefülltes Schweinesteak „Braumeister Art“ mit Kräuterbutter, dazu reichen wir Champignonerbsen sowie Pommes frites . . . . .	15,50
Gehacktes Schweinesteak mit Champignons, Bearner Soße, Pommes frites und gemischtem Salat . . . . .	15,55
Zwei Schweinemedallions garniert mit Ananas und grünem Pfeffer sowie Champignons und holländische Soße, als Beilage reichen wir Kartoffelbällchen sowie einen Gurkensalat in Dillsahne . . . . .	18,90



„Maßvoll zu sein im Essen bringt sechsfachen Vorteil:

Man bleibt gesund, lebt lange, ist stets kräftig,  
fühlt sich wohl, hat prächtige Kinder  
und wird von den anderen nicht als Vielfraß geschmäht.“

(Indisches Sprichwort)

\*

Bitte wählen Sie aus dem umseitig aufgeführten Angebot an  
Gebäck und Patisserieerzeugnissen oder probieren Sie eine  
Gebäckspezialität unseres Kuchenbüfets.

Und dazu vielleicht eine Kaffeespezialität . . .	M
Kaffee „Francaise“ . . . . . (Mocca, 2 cl Weinbrand „Alter Sachse“)	3,85
Kaffee „Baltimore“ . . . . . (Kaffee, gequirktes Eigelb, Zucker)	2,05
Kaffee „Mexikaner“ . . . . . ( $\frac{1}{2}$ Kaffee, $\frac{1}{2}$ Kakao)	1,20

Kalte Speisen	M
Geflügelsalat mit Südfrüchten garniert, dazu Butter und Toast . . . . .	6,60
Moskauer Rindfleischsalat mit Kaviarwachtelei, Butter und Brot, Rote-Beete-Salat . . . . .	7,45
Leningrader Käseplatte mit Brotsortiment . . . . .	9,15
Strammer Max mit zwei Setzeiern und Rohkostsalat (bis 22.15 Uhr) . . .	9,50
Delikateß-Aufschnittplatte mit verschiedenem Käse, Butter und Brot sowie einen Ananos-Kraut-Salat . . . . .	10,30
Portugiesische Sardinenfilets in Sojaöl auf Toast mit sahnigem Pfefferketchup garniert . . . . .	10,60
Roastbeefaschen auf Rindfleischsalat, mit Kaviarei, Butter und Brot . . . . .	11,05
Vier halbe Russische Eier auf Rindfleischsalat, dazu Lachs- und Saftschinken, Butter und Brot . . . . .	13,55
Geraucherter Havelländer Aal, garniert mit Zitrone, dazu Butter und Brot . . . . .	21,00

#### Aus der Fleischerei (bis 22.15 Uhr)

Hausgemachte Eisbeinsülze, serviert mit Remouladensauce, dazu eine herzhafte Garnitur und Röstkartoffeln . . . . .	8,60
---	------

<b>Desserts</b>	<b>M</b>
Eiskaffee . . . . .	3,70
Nußeis mit schwarzen Johannisbeeren, Sahne . . . . .	4,25
Pücker Halbgefrorenes mit Eierlikör und Sahne . . . . .	4,70
Vanilleeis mit schwarzen Johannisbeeren, Sahne und Curacao . . . . .	5,25
Kirscheisbecher mit Curacao und Sahne . . . . .	5,50
Erdbeereisbecher mit Eierlikör und Sahne . . . . .	7,55
Großer Tropic-Eisbecher . . . . .	10,00
Ananaseisbecher mit Sahne . . . . .	10,20

### **Gebäck**

Pralinentorte . . . . .	1,90
Quark-Sahne-Torte . . . . .	1,90
Himbeersahnetorte . . . . .	1,95
Nougattorte . . . . .	2,40
Nuß-Sahne-Torte . . . . .	2,70

### **Heiße Getränke**

Ein Kännchen Pickwick-Tee (2 Beutel) mit Zucker und Zitrone . . . . .	2,13
in den Sorten: „Jasmin“, „Melange“, „Zitrone“, „Orange“, „Englisch blend“	
Ein Kännchen Kräutertee (2 Beutel) mit Zucker und Zitrone . . . . .	2,13
in den Sorten: „Minze-Mix“, „Draco-Mix“, „Kräuter-Mix“, „Hagebutte“	
Tasse Kaffee, komplett . . . . .	1,25
Kännchen Kaffee, komplett . . . . .	2,50
Kännchen Mocca, komplett . . . . .	2,38
Kännchen Malzkaffee . . . . .	1,13
Kännchen Kakao . . . . .	2,25

---

Küchenöffnungszeiten:	Warme Küche	bis 22.15 Uhr
	Kalte Küche	17.00 bis 23.15 Uhr
	Pâtisserie	bis 23.15 Uhr
	Küchengetränke	bis 23.15 Uhr

Gestatten Sie uns einen Hinweis!

In unserem Restaurant haben Sie die Möglichkeit, Ihre Rechnung in frei konvertierbarer Währung zu begleichen.

Gültig ab 2. 10. 1989

